DOS AND DON'TS

Attention: les informations suivantes ne remplacent pas le mode d'emploi du Pacojet. Pour garantir la sécurité des utilisateurs, Pacojet Système doit être utilisé selon les indications contenues dans le mode d'emploi.
Merci de porter une attention spéciale aux mesures d'avertissements. La garantie ne couvrira pas les dommages causés par un usage non conforme aux recommandations du mode d'emploi.

Action	*Que dois-je prendre en considération?*	*Explication*	*Astuces*
Avant la première utilisation	✓ **Nettoyez soigneusement le Pacojet et ses accessoires tout en portant une attention particulière aux bols à pacosser.**		Utilisez un produit dégraissant non agressif.
Remplissage du bol	✓ **Remplir le bol seulement jusqu'à la ligne inscrite sur le côté intérieur.** ✓ **S'assurer que le contenu du bol ne dépasse pas le niveau indiqué et que la surface soit lisse et plate.** ✘ **Ne pas trop remplir le bol.** Des dégâts pourraient être causés sur l'appareil. ✘ **Le contenu du bol ne doit pas contenir de trous d'air ou de zones vides.**	• Lors du pacossage sous pression, le contenu du bol se dilate. • Un contenu qui déborde du bol est automatiquement compressé à l'intérieur de l'appareil, ce qui endommage le palier principal. • Le bol est trop rempli lorsque le couvercle ne peut pas être fermé correctement ou se soulève au cours du processus de congélation.	Remplissage du bol: *se reporter à la notice d'utilisation* Pacojet 1 : Lorsque le bol est trop rempli, pacossez et enlevez seulement **2 portions** avant de traiter la totalité du bol (c.-à-d. libérez de la place pour l'extension). Si un bol trop rempli a été pacossé, **un cycle complet de nettoyage doit être effectué immédiatement** (voir mode d'emploi). Pacojet 2: Pour les bols trop remplis, la fonction de contrôle et d'aide de la machine s'activera automatiquement. Suivez les instructions sur le bandeau d'affichage.
Congélation (>24h)	✓ **Congeler** les bols **pendant au moins 24h** dans un congélateur habituel à quatre étoiles à -22°C (-8°F). ✘ **Ne pas pacosser le bol tant que le contenu n'est pas entièrement congelé.** Le couteau ou le moteur risqueraient d'être abimés. ✘ **Ne jamais mettre des préparations déjà surgelées dans le bol afin de les pacosser.**	• Le contenu du bol doit être entièrement congelé pour le pacossage. • Des morceaux non congelés et/ou mous peuvent endommager le couteau. Sans couteau, le moteur doit travailler davantage, ce qui conduit à une mauvaise qualité de produit ou à des dommages matériels. • Un bol pas assez refroidi peut produire une mauvaise consistance de produit (trop grossier ou trop fin). • Le contenu du bol doit lier fermement dans le bol durant le pacossage, sinon la machine risque de surcharger ou de causer de dommages.	Congeler à une température minimale de -22˚C (-8°C) pendant au moins 24h. *Vérifiez votre congélateur:* Laissez un bol avec un thermomètre à l'intérieur de celui-ci pendant 24 heures.
Avante une nouvelle congélation	✓ **Lisser la surface intérieure du bol utilisé précédemment.**	• Une surface irrégulière peut casser ou tordre le couteau.	

WHEN COOKING BECAME SWISS.™

Azote liquide et boissons contenant du gaz	✘ **Ne jamais pacosser le contenu d'un bol qui a été gelé avec de l'azote liquide LN_2 ni qui contient acide carbonique (CO^2).** Le bol Pacojet pourrait exploser.	• En contact avec des aliments, l'azote se transforme en gaz, ce qui peut éventuellement conduire à une explosion et blesser l'utilisateur.	
Entretiens du couteau	✓ **Un couteau tordu doit être immédiatement remplacé.** ✓ **Remplacer le couteau une fois par an.** ✓ **Après le lavage, portez un soin particulier à vos lames en les huilant avec un lubrifiant alimentaire.**	Couteau tordu: • N'assure pas de résultat optimal • Peut endommager le moteur	*Test*: poser le couteau sur une surface plane et appuyer sur une extrémité. Le couteau doit vibrer / tanguer de haut en bas. Si le couteau reste couché sur un côté, il est alors tordu. De nouveaux couteaux sont disponibles chez votre agent Pacojet agréé. Voir www.pacojet.com.
Couteau / installer la protection anti-projection	✓ **Installer le couteau / la protection anti-projection à l'extrémité magnétique de type roue d'engrenage.** ✓ **Lorsque le couteau / la protection anti-projection est correctement enclenché(e) dans le pivot, un « clic » doit se produire.** ✓ **Toujours s'assurer que le couteau est fixé à l'extrémité magnétique du pivot avant de pacosser le bol congelé.** ✓ **En cas de pacossage répété, vérifier après la première utilisation si le couteau est correctement fixé sur le pivot.** ✘ **Ne jamais poser le couteau / la protection anti-projection sur le bol.** ✘ **Ne pas mettre la machine en route tant que le couteau / la protection anti-projection n'est pas fixé(e) correctement sur le pivot.** Vous risquez des dommages matériels ou financiers.	• Un couteau mal fixé tombe sur la surface du bol et est « vissé » par le pivot, ce qui engendre beaucoup de bruit. **Appuyez immédiatement sur le bouton rouge STOP avant que la machine ne s'arrête automatiquement.** Demandez des conseils à votre service d'utilisateur afin de nettoyer votre bol avant de l'envoyer au service de réparation (non inclus dans le service après-vente). • Si aucun couteau n'est installé, la partie rotative est poussée vers le haut, ce qui engendre de graves dégâts. • Pour des aliments congelés tels que des farces, le couteau peut rester bloqué dans la masse après un premier passage et ne pas couper jusqu'en haut.	La partie rotative dépasse du Pacojet *(voir mode d'emploi).* Essayez de tourner le couteau sur la partie rotative avec précaution. Lorsqu'il est correctement fixé, vous devez sentir une résistance. Assurez-vous que chaque utilisateur de la machine sait installer le couteau correctement.
Nettoyage de la machine	✓ **Nettoyer le Pacojet au minimum après chaque utilisation ou une fois en fin de journée.** ✓ **Pendant le nettoyage ou le rinçage, veuillez toujours utiliser le bol en inox pour le contact avec l'eau.** Si vous utilisez seulement les bols extérieurs en plastique, vous risquez de bloquer le pivot.	• Le nettoyage est facile – et ne dure que 60 secondes !	Utilisez uniquement des détergents non moussant p. ex.: • ECOLAB® P3 Asepto 2000 • ECOLAB® Micro Quat Extra • Procter & Gamble Milton Sterilizing Fluid **(voir mode d'emploi Pacojet 1 p. 33-37 ou Pacojet 2 p. 43-50)**
Réparation & entretiens	✓ **Garder le carton de transport original et l'emballage en polystyrène.** ✓ **Apporter votre Pacojet une fois par an en réparation ou en entretien.**	• Le carton de transport original permet une protection optimale en cas de transport. • Une révision annuelle permet au Pacojet de travailler sûrement et longtemps.	

WHEN COOKING BECAME SWISS.™

Elimination de dysfonctionnements

Problème	Origine possible	Solution
La machine s'arrête, l'écran affiche « EE » (Pacojet 1) et la direction indique un ▲ « en haut » ou « error » (sur l'écran Pacojet 2). Le bol ne peut pas être retiré.	**Le contenu pacossé du bol a de nouveau gelé autour du couteau,** ce qui conduit à un chargement trop important lorsque le pivot est actionné. Le bol ne peut pas être retiré en raison du pivot dévissé.	1. Attendez 20 à 30 minutes afin que le contenu du bol puisse se réchauffer. Enclenchez le bouton marche/arrêt sur arrêt. 2. Appuyez sur START afin de remettre le système rotatif en position de départ.
La **consistance** est trop grossière ou trop fine.	Le bol n'a pas été assez congelé.	Congélation à une température minimale de -22˚C (-8°F) pendant au moins 24h.
Une **« poudre comme neige »** apparaît lors du pacossage.	Le bol est trop froid (c.-à-d. en dessous de -23˚C/-9°F)	Pacossez le bol une nouvelle fois OU versez une faible quantité du liquide correspondant (p. ex. du jus ou du sirop de sucre pour les sorbets) sur la surface gelée avant l'utilisation.
La machine produit **un son bruyant et/ou dégage de la fumée** lors du pacossage. (1)	**Le couteau / la protection anti-projection n'ont pas étés fixés correctement** à l'extrémité magnétique en dent de scie du pivot (située sous la boîte du Pacojet), raison pour laquelle le couteau tombe sur la surface surgelée du bol.	1. Appuyez immédiatement sur le bouton AUS (arrêt) (si possible avant que la machine ne s'arrête d'elle-même (Pacojet 1 indique « EE » ou Pacojet 2 « error »). 2. Demandez des instructions à votre service commercial pour nettoyer le bol avant d'envoyer la machine à la réparation. 3. Envoyez le Pacojet en réparation à un service commercial agréé.
La machine produit **un son bruyant et/ou dégage de la fumée** lors du pacossage. (2)	**Aucun couteau n'a été inséré dans** l'extrémité magnétique du pivot en dent de scie, ainsi le pivot (qui ne peut pas pénétrer dans la glace sans le couteau) est poussé vers le haut dans la partie inférieure du boîtier.	1. Appuyez immédiatement sur le bouton AUS (arrêt) (si possible avant que la machine ne s'arrête automatiquement (Pacojet 1 indique « EE » ou Pacojet 2 « error »). 2. Demandez des instructions à votre service commercial.

Contact service client:

Si vous souhaitez joindre le service clients Pacojet, veuillez-vous adresser au service commercial agréé le plus proche (voir www.pacojet.com) ou envoyer un e-mail au siège principal situé en Suisse: **info@pacojet.com**.
Pour des questions en relation avec l'utilisation de votre Pacojet ou pour tout autre besoin, contactez-nous par e-mail: info@pacojet.com. Nous ferons de notre mieux pour vous venir en aide.

Nous vous remercions et vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre Pacojet!

Mentions légales: Tous droits réservés. La reproduction, la diffusion, la traduction, l'enregistrement et le traitement électronique, ainsi que toute forme de reproduction n'est tolérée qu'avec l'autorisation écrite de Pacojet AG. Toutes les indications et recettes de ce livre ont été vérifiées, cuisinées et dégustées avec le plus grand soin. Une responsabilité pénale de l'éditeur et de ses responsables pour dommages physiques, matériels et patrimoniaux est exclue. ©2012-2015 Pacojet AG, CH-6300 Zoug/Suisse, www.pacojet.com

ACCESSOIRES CONSEILLES – plus d'information: www.pacojet.com

Pacojet Coupe Set : pour produits frais, non congelés

Elargissez l'utilisation de votre Pacojet en travaillant des produits frais, non congelés, de différentes manières.
Viandes crues ou cuisinées, poissons, herbes, légumes, fruits, œufs, crèmes, etc.

Le design fonctionnel des lames du Pacojet Coupe Set présente des atouts nettement supérieurs aux autres robots de cuisine. Au lieu d'une lame fixe tournant sur la base, la lame du Pacojet (ou le disque à fouetter) tourne sur lui-même et du haut vers le bas du bol ce qui permet d'obtenir une texture homogène.

Trancher, hacher, mettre en purée, fouetter, monter en crème, faire mousser, et/ou mixer pour atteindre la texture désirée en seulement 60 secondes – le tout sans production de chaleur.

Le Pacojet Coupe Set est livré avec un guide et les éléments suivants :
- **Disque à fouetter**: Crème fouettée, blanc d'œuf en neige, mousse de fruits, milkshakes
- **Couteau deux lames** : Pour hacher grossièrement, herbes, légumes, viandes et poissons (ex. Tartares)
- **Couteau 4 lames** : Pour les farces et mousses fines, purée (ex. Terrines, pâtés)
- **Pince** : Pour fixer les lames en toute sureté

Couvercles de bols en diverses couleurs

Couvercles de bols en diverses couleurs
Blanc, jaune, bleu, rouge, vert et aussi or !

- Conçu en fonction de nombreuses demandes
- Visuellement, amélioration utile et pratique de l'organisation en cuisine.
- Définition des codes couleur selon les directives HACCP (excepté l'or)

BLANC = Produits laitiers, œufs, fromage, pâtisserie etc.
JAUNE = Volaille
BLEU = Poisson, Fruits de mer
ROUGE = Viande Rouge
VERT = Herbes, Légumes, Fruit
OR = Conçu pour les produits à haute valeur ajoutée ex. truffes, caviar, etc.

- Le couvercle blanc standard reste disponible à l'unité.
- Les couvercles colorés sont disponibles par unités de 10 d'une même couleur

Pratique : la boîte isolante pour 4 bols à Pacojet

La boite isolante à bols Pacojet est d'une grande aide pour préserver vos préparations surgelées de températures plus élevées.

Très pratique pour transporter vos bols congelés, dans la zone du buffet, pour les traiteurs, et également quotidiennement en cuisine quand plusieurs bols doivent être pacossés à la suite.

La boîte isolante est spécialement conçue pour les bols à Pacojet ce qui lui confère des propriétés isolantes optimales.

Quelle est la perte de température des bols à l'intérieure de la boîte isolante ?
Par exemple, pour 4 bols de 800 ml chacun, fermés avec leur couvercle, rangés dans la boîte hermétique, la température ambiante étant de 22°c maximum, la perte de température est d'environ 1°C par heure.

Polystyrène expansé, recyclable

WHEN COOKING BECAME SWISS.™